

CONDRIEU AOP JEANRAUDE

Cépage : 100% Viognier

Le cépage légendaire des Côtes du Rhône Nord

Vin blanc exclusivement produit par les raisins de la parcelle Jeanraude

Culture et vendanges à la main.

Vinifié et mis en bouteilles dans la cave du domaine par

Laurent Merlin artisan vigneron.



Dégustation

Son élégance racée en fait plus qu'un Condrieu, un vin d'exception.

Cultivé sur la parcelle contiguë du célèbre Château Grillet, son terroir de granit bleuté, rare en Condrieu, lui confère une tension qui sublime sa magnifique complexité aromatique.

Service

A déguster avec bonheur sans accompagnement ou avec les grands classiques de la gastronomie française comme asiatique.

A boire frais, 14°C.

Garde : Vin de garde 3 à 15 ans .

Vignoble

La vigne Jeanraude s'accroche aux antiques chayets romains, à la verticale du Rhône. Sur cette pente vertigineuse, tout se fait à la main, des soins apportés à la vigne jusqu'aux vendanges.

Le sol minéral, l'exposition sud-est à l'aplomb du fleuve, le soleil méridional sur les chayets et la fraîcheur nocturne du Rhône composent un équilibre rare. De cette tension

Notes

Condrieu Jeanraude 2024 : **96/100** par Decanter

16,5/20 par Jancy Robinson

